

Caen

## Olympiades des métiers. Au service, Barnabé veut plier le match

OUEST-FRANCE.FR | mercredi 4 avril 2018

425 mots



*Barnabé Hesnouis, 18 ans, vise la médaille d'or aux sélections régionales. - Crédit Ouest-France*

Pendant deux jours, à Caen, près de 450 jeunes Normands vont participer aux sélections régionales des Olympiades des métiers. Barnabé Hesnouis, 18 ans, vise la première place en service en salle. Il s'est donné les moyens de son ambition.

Il a une élégance rare chez un garçon de son âge. Barnabé Hesnouis, 18 ans, porte le costume au quotidien : ensemble foncé, chemise blanche impeccable, cravate épinglée... « J'aime cette tenue et ce qu'elle représente », confie le jeune homme. Vendredi, l'élève du lycée hôtelier Maurice-Marland de Granville (Manche) concourra dans la catégorie service en salle aux sélections régionales des Olympiades des métiers. Avec un objectif : la première place. « Ma formation m'a révélé. Au collège, je n'étais pas scolaire du tout, je manquais de motivation. Maintenant, je suis un très, très bon élève. J'y vais pour gagner. »

### Trois entraînements par semaine

Barnabé s'est rapproché d'un coach et de Clément Gosselin, vice-champion de France l'an passé, pour ne rien laisser au hasard. Découpe du poulet, habillage d'un buffet, épluchage des agrumes avec des couverts... « Depuis le début d'année, je me suis entraîné trois fois par semaine. J'ai raté beaucoup de cours mais, techniquement, je suis prêt. » Footballeur à Bény-Bocage (Calvados), arbitre pour le Stade Malherbe, le jeune serveur se connaît bien : « Je suis un gros compétiteur, je sais gérer mon stress. Je connais mes faiblesses aussi : je vais devoir faire attention à ne pas foncer tête baissée. »

Plusieurs stages dans des restaurants reconnus par le guide Michelin ont éclairé son orientation. Après le BTS, Barnabé veut passer une mention complémentaire de barman, parfaire son

anglais avec une expérience à l'étranger, et trouver un poste dans un palace. Les places sont nombreuses à prendre. À Granville, le groupe FIM CCI Formation accueille une centaine de jeunes en alternance chaque année. Tous trouvent une entreprise sans difficulté.

Le métier est difficile, peu valorisé mais pourtant épanouissant. « Le client ne voit pas les cuisines, ne rencontre pas le cuisinier. Le serveur est l'ambassadeur d'un restaurant. On peut faire de belles carrières », sait Barnabé.

Le service en salle exige de l'humilité, du savoir-faire et de grandes qualités relationnelles. « La technique compte beaucoup mais il y a une part d'inné, de finesse, d'élégance naturelle qui peut faire la différence », souffle un formateur. Autant de qualités qui font la force du jeune homme.

Olympiades des métiers. Les épreuves débutent aujourd'hui. Ouverture au public vendredi, au parc des expositions de Caen, à partir de 9 h. Entrée gratuite.

Stéphanie SÉJOURNÉ-DUROY.